Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035239

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ
_____ Ширяев С.Г.
«25» марта 2025 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Стандартизация, подтверждение соответствия продукции рыбоводства

Направление подготовки _____ **35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура** _____
Направленность программы _____ **Рыбоводство** _____
Форма обучения _____ **очная, заочная** _____

Программа разработана:

Святогоров Н.А. _____ **ДОЦЕНТ** _____ **канд. с.-х. наук** _____
ФИО (подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры _____ **разведения с.-х. животных, частной зоотехнии и зоогигиены им.**
академика П.Е. Ладана
протокол заседания от 21.03.2025 г. № 7 Зав. кафедрой _____ **Федюк В.В.**
(подпись) ФИО

п. Персиановский, 2025 г.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине Стандартизация, подтверждение ответственности продукции рыбоводства, направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности - (ОПК-2).

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-2.1 - Использует существующие нормативные правовые документы, регламентирующие различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского и рыбного хозяйства;

ОПК-2.2 - Ведет учетно-отчетную документацию по производству, переработке и хранению продукции рыбоводства.

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине Стандартизация, подтверждение соответствия продукции рыбоводства, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по направлению 35.03.08 Водные биоресурсы и аквакультура представлены в таблице:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Использует существующие нормативные правовые документы, регламентирующие различные аспекты профессиональной деятельности в области рыбного хозяйства;	<i>Знание:</i> нормативной и законодательной базы в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства. <i>Умение:</i> проводить анализ качества и безопасности продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативными документами <i>Навык:</i> использования специальной технической и технологической терминологии, применяемой при производстве, хранении и переработке продукции рыбоводства <i>Опыт деятельности:</i> по применению современных международных методик оценки качества и безопасности продукции рыбоводства
		ОПК-2.2 Ведет учетно-отчетную документацию по производству, переработке и хранению продукции рыбоводства	<i>Знание:</i> учетно-отчетной документации в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства, современных методик определения количества и качества животноводческой продукции рыбоводства <i>Умение:</i> проводить анализ качества и безопасности продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативно-правовыми документами <i>Навык:</i> ведения учетно-отчетной документации по производству, пере-

			работке и хранению продукции рыбоводства и использования специальной технической и технологической терминологии <i>Опыт деятельности:</i> по производству, хранению и переработке продукции рыбоводства.
--	--	--	---

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Семестр/курс	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
очная форма обучения 2024, 2025 год набора						
8	2/72	12	24	0,2	35,8	зачет
заочная форма обучения 2024, 2025 год набора						
5	2/72	8	10	0,2	53,8	зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины	
Раздел 1 Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации в области рыбоводства	Раздел 2 Основные направления развития стандартизации в РФ и иностранных государствах
Раздел 3 Порядок разработки, структура и изложение международных и национальных стандартов	Раздел 4 Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов
Раздел 5 Изучение обязательных требований ГОСТ Р на продукцию рыбоводства	Раздел 6 Основные положения по сертификации продукции рыбоводства
Раздел 7 Системы и схемы сертификации для рыбоводческой продукции рыбоводства	Раздел 8 Подтверждение соответствия и сертификация продукции рыбоводства
Раздел 9 Системы менеджмента качества продукции рыбоводства	Раздел 10 Технические регламенты таможенного союза на рыбоводческую продукцию
Раздел 11 Общероссийские и международные классификаторы технико-экономической информации	Раздел 12 Идентификация образцов. Основные документы по международной и национальной сертификации

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов	
			очно 2024, 2025	заочно 2024, 2025
1	Раздел 1 Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации в области рыбоводства	Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации в области рыбоводства. Категории и виды стандартов, их построение и краткая характеристика.	1	0,5
2	Раздел 2 Основные направления развития стандартизации в РФ и иностранных государствах	История становления и основные направления развития международной и национальной стандартизации. Уровни стандартизации, научно-технические документы. Термины и определения, используемые при стандартизации. (Дискуссия, работа в группе)	1	0,5
3	Раздел 3 Порядок разработки, структура и изложение международных и национальных стандартов	Порядок разработки международных и национальных стандартов, структура и изложение стандартов, технических условий и других нормативных и технологических документов. Особенности стандартизации с.-х. продукции рыбоводства.	1	1
4	Раздел 4 Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов	Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов на животноводческую продукцию. Международная, межгосударственная и национальная стандартизация. (Дискуссия, работа в группе)	1	1
5	Раздел 5 Изучение обязательных требований ГОСТ Р на продукцию рыбоводства	Изучение требований ГОСТ 1368-2003 Рыба. Длина и масса, ГОСТ Р 51497-99 Рыба, ракообразные и каракатица. Размерные категории	1	0,5
6	Раздел 6 Основные положения по сертификации продукции рыбоводства	Сертификация продукции рыбоводства. Основные положения по сертификации продукции рыбоводства (правила и порядок проведения). Испытания и инспекционный контроль при проведении сертификации продукции рыбоводства. (Дискуссия, работа в группе)	1	0,5
7	Раздел 7 Системы и схемы сертификации	Системы и схемы сертификации. Органы и организации, участвующие в сертификации. Получение сертификатов на реализуемую продукцию. Схемы национальной сертификации. Сертификаты и знаки соответствия, гигиенические сертификаты на продукцию.	1	0,5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов	
			очно 2024, 2025	заочно 2024, 2025
8	Раздел 8 Подтверждение соответствия и сертификация животноводческой продукции рыбоводства	Подтверждение соответствия и сертификация продукции рыбоводства. Понятия и определения в области сертификации. Цели, принципы и формы подтверждения соответствия. Международная практика проведения сертификации. Принципы и практика определения сертификации в РФ. Обеспечение сертификации фондом НД. (Дискуссия, работа в группе)	1	1
	Раздел 9 Системы менеджмента качества	Системы менеджмента качества в международных стандартах ISO. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров). (Дискуссия, работа в группе)	1	0,5
	Раздел 10 Технические регламенты таможенного союза на рыбноводческую продукцию	Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) и ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». ГОСТ 7454-90 Консервы рыбные. Рыба в масле (бланшированная, подсушенная или подвяленная). Технические условия	1	0,5
	Раздел 11 Общероссийские и международные классификаторы технико-экономической информации	Информация о документах по стандартизации и сертификации. Общероссийские и международные классификаторы технико-экономической информации. (Дискуссия, работа в группе)	1	0,5
	Раздел 12 Идентификация образцов. Основные документы по международной и национальной сертификации	Идентификация образцов. Основные документы по сертификации. Определение степени соответствия требованиям ГОСТов. ГОСТ 6481-2015 Изделия балычные из осетровых рыб холодного копчения и вяленые. Технические условия, ГОСТ 6606-2015 Рыба мелкая горячего копчения. Технические условия, ГОСТ 7444-2002 Изделия балычные из белорыбицы и нельмы холодного копчения и вяленые. Технические условия, ГОСТ 32911-2014 Рыба мелкая холодного копчения. Технические условия, ГОСТ 33803-2016 Рыба пресноводная сушено-вяленая. Технические условия.	1	1
Итого:			12	8

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий. Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов	
				Очно 2024, 2025	Заоч. 2024, 2025
1.	Раздел 1 Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации в области рыбоводства	Практическое занятие № 1. Сущность стандартизации, категории и виды стандартов, порядок разработки и отмены стандартов в рыбоводстве. Пример - ГОСТ 6481-2015 Изделия балычные из осетровых рыб холодного копчения и вяленые. Технические условия	устный опрос, защита выполненного задания	2	0,5
2.	Раздел 2 Основные направления развития стандартизации в РФ и иностранных государствах	Практическое занятие № 2. Изучение государственных стандартов на продукцию рыбоводства: ГОСТ 34154-2017 Руководство по облучению рыбы и морепродуктов с целью подавления патогенных и вызывающих порчу микроорганизмов, ГОСТ 813-2002 Сельди и сардина тихоокеанская холодного копчения. Технические условия, ГОСТ 1551-93 Рыба вяленая. Технические условия, ГОСТ 2623-2013 Изделия балычные из тихоокеанских лососей и форели холодного копчения. Технические условия. (Дискуссия, работа в группе)	письменный опрос, защита выполненного задания	2	1
3.	Раздел 3 Порядок разработки, структура и изложение международных и национальных стандартов	Практическое занятие № 3. Элементы практической подготовки Работа по ГОСТ 6606-2015 Рыба мелкая горячего копчения. Технические условия, ГОСТ 32911-2014 Рыба мелкая холодного копчения. Технические условия, ГОСТ 33803-2016 Рыба пресноводная сушеновяленая. Технические условия, ГОСТ 34191-2017 Рыба мелкая вяленая. Технические условия. (Дискуссия, работа в группе)	устный опрос, тестирование	2	1
4.	Раздел 4 Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов	Практическое занятие № 4. Изучение ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Технические условия, ГОСТ 1168-86 Рыба мороженая. Технические условия, ГОСТ	устный опрос, защита выполненного задания	2	0,5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий. Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов	
				Очно 2024, 2025	Заоч. 2024, 2025
		3948-2016 Филе рыбы мороженое. Технические условия, ГОСТ 7444-2002 Изделия балычные из белорыбицы и нельмы холодного копчения и вяленые. Технические условия (Дискуссия, работа в группе)			
5.	Раздел 5 Изучение обязательных требований ГОСТ Р на животноводческую и рыбноводческую продукцию	Практическое занятие № 5. <i>Элементы практической подготовки</i> Работа по ГОСТ 8714-2014 Жир пищевой из рыбы и водных млекопитающих. Технические условия, ГОСТ 17660-97 Рыба специальной разделки мороженая. Технические условия (Дискуссия, работа в группе)	письменный опрос, защита выполненного задания	2	0,5
6.	Раздел 6 Основные положения по сертификации рыбноводческой продукции	Практическое занятие № 6. Сертификация добровольная и обязательная, органы по сертификации, оформление сертификатов на продукцию рыбноводства. ГОСТ 7448-2006 Рыба соленая. Технические условия, ГОСТ 7449-2016 Рыбы лососевые соленые. Технические условия (Дискуссия, работа в группе)	устный опрос, тестирование	2	1
7.	Раздел 7 Системы и схемы сертификации	Практическое занятие № 7. <i>Элементы практической подготовки</i> Работа по ГОСТ 34191-2017 Рыба мелкая вяленая. Технические условия, ГОСТ 20057-96 Рыба океанического промысла мороженая. Технические условия (Дискуссия, работа в группе)	устный опрос, защита выполненного задания	2	1
8.	Раздел 8 Подтверждение ответственности и сертификация животноводческой и рыбноводческой продукции	Практическое занятие № 8. Изучение ГОСТ 3945-78 Пресервы рыбные. Рыба пряного посола. Технические условия, ГОСТ 6065-2012 Консервы из обжаренной рыбы в масле. Технические условия, ГОСТ 7144-2006 Консервы из копченой рыбы в масле. Тех-	устный опрос, защита выполненного задания	2	1

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий. Элементы практической подготовки	Вид текущего контроля	Кол-во часов	
				Очно 2024, 2025	Заоч. 2024, 2025
		нические условия, ГОСТ 7403-2015 Консервы из краба натуральные. Технические условия, (Дискуссия, работа в группе)			
9	Раздел 9 Системы менеджмента качества	Практическое занятие № 9. Изучение качества продуктов по ГОСТ 32002-2012 Кальмар сушеный. Технические условия, ГОСТ 32005-2012 Мясо мидий варено-мороженое. Технические условия (Дискуссия, работа в группе)	устный опрос, защита выполненного задания	2	0,5
10.	Раздел 10 Технические регламенты таможенного союза на рыболовную продукцию	Практическое занятие № 10. ГОСТ 2116-2000 Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных. Технические условия, ГОСТ 20414-93 Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия, ГОСТ 20845-2017 Креветки мороженые. Технические условия (Дискуссия, работа в группе)	письменный опрос, защита выполненного задания	2	1
11.	Раздел 11 Общероссийские и международные классификаторы технико-экономической информации	Практическое занятие № 11. Поиск в классификаторах ГОСТ 22455-77 Мука и крупка кормовая водорослевая. Технические условия, ГОСТ 24645-81 Паста белковая мороженая "Океан". Технические условия, ГОСТ 30314-2006 Филе морского гребешка мороженое. Технические условия, ГОСТ 31583-2012 Капуста морская мороженая. Технические условия (Дискуссия, работа в группе)	устный опрос, защита выполненного задания	2	1
12.	Раздел 12 Идентификация образцов. Основные документы по международной и национальной сертификации	Практическое занятие № 12. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции рыболовства. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия (Дискуссия, работа в группе)	тестирование, защита выполненного задания	2	1
Итого:				24	10

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	
			Очно 2024, 2025	Заоч. 2024, 2025
1	Раздел 1 Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации в области рыбоводства	Сущность стандартизации, категории и виды стандартов, порядок разработки и отмены стандартов. (Закрепление пройденного материала. Решение проблемно-ситуационных задач. Подготовка к опросу)	3	5
2	Раздел 2 Основные направления развития стандартизации в РФ и иностранных государствах	Стандартизация рыбы и рыбных продуктов ГОСТ Р. Оценка качества морепродуктов ГОСТ Р. Санитарно-гигиенические показатели рыбопродуктов. (Закрепление пройденного материала. Решение проблемно-ситуационных задач. Подготовка к опросу)	3	4
3	Раздел 3 Порядок разработки, структура и изложение международных и национальных стандартов	Определение качества речной рыбы ГОСТ Р. Организация и правила сдачи на переработку. Документы, правила оплаты, скидки. (Закрепление пройденного материала. Решение проблемно-ситуационных задач. Подготовка к опросу)	3	4
4	Раздел 4 Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов	Первичная переработка рыбы, маркировка и товарная экспертиза ГОСТ Р. (Закрепление пройденного материала. Решение проблемно-ситуационных задач. Подготовка к опросу)	3	4
5	Раздел 5 Изучение обязательных требований ГОСТ Р на животноводческую и рыбоводческую продукцию	Санитарная оценка рыбы. Изучение методов определения свежести рыбы согласно ГОСТ Р. (Закрепление пройденного материала. Решение проблемно-ситуационных задач. Подготовка к опросу)	3	4
6	Раздел 6 Основные положения по сертификации животноводческой и рыбоводческой продукции рыбоводства	Сертификация добровольная и обязательная, органы по сертификации, оформление сертификатов на продукцию рыбоводства. (Закрепление пройденного материала. Решение проблемно-ситуационных задач. Подготовка к опросу)	3	4
7	Раздел 7 Системы и схемы сертификации	Оценка и контроль качества рыбопродуктов. Система «Меркурий». Требования к размещению информации, получения сертификатов качества и безопасности продукции рыбоводства. (Закрепление пройденного материала. Решение проблемно-ситуационных задач. Подготовка к опросу)	3	5
8	Раздел 8	Конспектирование ГОСТ 7452-97 Консервы	3	5

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	
			Очно 2024, 2025	Заоч. 2024, 2025
	Подтверждение соответствия и сертификация животноводческой продукции рыбоводства и продукции рыбоводства	рыбные натуральные. Технические условия, ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия, ГОСТ 7453-86 Пресервы из разделанной рыбы. Технические условия (Закрепление пройденного материала. Решение проблемно-ситуационных задач. Подготовка к опросу)		
9	Раздел 9 Системы менеджмента качества	Стандартизация охлажденного и мороженого рыбного сырья ГОСТ. Получение сертификатов качества этого сырья. (Закрепление пройденного материала. Решение проблемно-ситуационных задач. Подготовка к опросу)	3	4
10	Раздел 10 Технические регламенты таможенного союза на животноводческую и рыбоводческую продукцию	Контроль качества продукции рыбоводства. Отбор проб, определение обязательных показателей качества. Технологические качества продукции рыбоводства ГОСТ Р. (Закрепление пройденного материала. Решение проблемно-ситуационных задач. Подготовка к опросу)	3	5
11	Раздел 11 Общероссийские и международные классификаторы технико-экономической информации	Требования к качеству кормов из рыбы и морепродуктов ГОСТ Р. Требования к качеству рыбных консервов ГОСТ Р. (Закрепление пройденного материала. Решение проблемно-ситуационных задач. Подготовка к опросу)	3	5
12	Раздел 12 Идентификация образцов. Основные документы по международной и национальной сертификации	Сертификация продовольственного сырья и продукции рыбоводства. Российская система сертификации (РОСО). Международные системы сертификации. Цели и принципы оценки соответствия. (Закрепление пройденного материала. Решение проблемно-ситуационных задач. Подготовка к опросу)	2,8	5
Подготовка к промежуточной аттестации			-	
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2
Итого			36	54

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации в области рыбоводства. Подготовка к практическому занятию. Выполнение индивидуального задания. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.	Основы безопасности пищевой продукции : учебное пособие / К. А. Сидорова, Н. А. Череменина, Н. И. Белецкая, В. И. Свищерский. — 2-е изд., перераб., доп. и испр. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 281 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162316 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/162316
	Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/123519
	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции ж-ва: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130579
	Власов, В. А. Технология производства продукции биоресурсов : учебник / В. А. Власов, А. В. Жигин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-4595-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142342 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/142342
Раздел 2. Основные направления развития стандартизации в РФ и иностранных государствах. Подготовка к практическому занятию.	Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация с-х продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/123519

<p>Выполнение индивидуального задания. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.</p>	<p>Стандартизация, технология переработки и хранения продукции жив-ва : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибэгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/130579</p>
<p>Раздел 3. Порядок разработки, структура и изложение международных и национальных стандартов. Подготовка к практическому занятию. Выполнение индивидуального задания. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.</p>	<p>Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация с-х. продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Рыжков, Л. П. Основы рыбоводства / Л. П. Рыжков, Т. Ю. Кучко, И. М. Дзюбук. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 528 с. — ISBN 978-5-507-48950-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366809. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/123519</p> <p>https://e.lanbook.com/book/366809</p>
<p>Выполнение индивидуального задания. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.</p>	<p>Стандартизация, технология переработки и хранения продукции ж-ва : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибэгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/130579</p>
<p>Раздел 4. Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов. Подготовка к практическому занятию. Выполнение индивидуального задания. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.</p>	<p>Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельск-ной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Ветеринарное законодательство / А. А. Алиев, Д. А. Померанцев, Д. В. Заходнова [и др.]. — Санкт-Петербург : СПбГАВМ, 2018. — 81 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121287. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/123519</p> <p>https://e.lanbook.com/book/121287</p>
<p>Раздел 5. Изучение обязательных требований</p>	<p>Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/123519</p>

<p>ГОСТ Р на животноводческую и рыболовческую продукцию. Подготовка к практическому занятию. Выполнение индивидуального задания. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.</p>	<p>Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Основы безопасности пищевой продукции : учебное пособие / К. А. Сидорова, Н. А. Череменина, Н. И. Белецкая, В. И. Свищерский. — 2-е изд., перераб., доп. и испр. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 281 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162316. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/162316</p> <p>https://e.lanbook.com/book/130579</p>
<p>Раздел 6. Основные положения по сертификации животноводческой и рыболовческой продукции животноводства. Подготовка к практическому занятию.</p>	<p>Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/123519</p>
<p>Выполнение индивидуального задания. Подготовка реферата. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.</p>	<p>Основы безопасности пищевой продукции : учебное пособие / К. А. Сидорова, Н. А. Череменина, Н. И. Белецкая, В. И. Свищерский. — 2-е изд., перераб., доп. и испр. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 281 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162316. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/162316</p>
<p>Раздел 7. Системы и схемы сертификации. Подготовка к практическому занятию. Выполнение индивидуального задания. Подготовка реферата. Подготовка к опросу.</p>	<p>Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Рыжков, Л. П. Основы рыбоводства / Л. П.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/123519</p> <p>https://e.lanbook.com/book/</p>

<p>Подготовка к зачету.</p>	<p>Рыжков, Т. Ю. Кучко, И. М. Дзюбук. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 528 с. — ISBN 978-5-507-48950-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366809. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>366809</p>
	<p>Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/130579</p>
<p>Раздел 8. Подтверждение ответственности и сертификация животноводческой продукции рыбоводства и продукции рыбоводства Подготовка к практическому занятию. Выполнение индивидуального задания. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.</p>	<p>Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/123519</p>
	<p>Рыжков, Л. П. Основы рыбоводства / Л. П. Рыжков, Т. Ю. Кучко, И. М. Дзюбук. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 528 с. — ISBN 978-5-507-48950-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366809. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/366809</p>
	<p>Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/130579</p>
<p>Раздел 9. Системы менеджмента качества. Подготовка к практическому занятию. Выполнение индивидуального задания. Подготовка к опросу. Подготовка</p>	<p>Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/123519</p>

<p>к зачету.</p>	<p>Рыжков, Л. П. Основы рыбоводства / Л. П. Рыжков, Т. Ю. Кучко, И. М. Дзюбук. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 528 с. — ISBN 978-5-507-48950-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366809. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/366809</p>
	<p>Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/130579</p>
<p>Раздел 10. Технические регламенты таможенного союза на животноводческую продукцию и продукцию рыбоводства. Подготовка к практическому занятию. Выполнение индивидуального задания. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.</p>	<p>Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/123519</p>
	<p>Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/130579</p>
<p>Раздел 11. Общероссийские и международные классификаторы технико-экономической информации. Подготовка к практическому занятию. Выполнение индивидуального задания. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.</p>	<p>Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/123519</p>
	<p>Рыжков, Л. П. Основы рыбоводства / Л. П. Рыжков, Т. Ю. Кучко, И. М. Дзюбук. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 528 с. — ISBN 978-5-507-48950-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366809. — Режим</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/366809</p>

	<p>доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/130579</p>
<p>Раздел 12. Идентификация образцов. Основные документы по международной и национальной сертификации. Подготовка к практическому занятию. Выполнение индивидуального задания. Подготовка реферата, презентации. Подготовка к опросу. Подготовка к зачету.</p>	<p>Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/123519</p>
	<p>Рыжков, Л. П. Основы рыбоводства / Л. П. Рыжков, Т. Ю. Кучко, И. М. Дзюбук. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 528 с. — ISBN 978-5-507-48950-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366809. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/366809</p>
	<p>Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/130579</p>

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(ОПК-2 / ОПК-2.1)	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Использует существующие нормативные правовые документы, регламентирующие различные аспекты профессиональной деятельности в области рыбного хозяйства	нормативную и законодательную базу в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства	проводить анализ качества и безопасности продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативными документами	использования специальной технической и технологической терминологии, применяемой при производстве, хранении и переработке продукции рыбоводства; применения современных международных методик оценки качества и безопасности продукции рыбоводства
(ОПК-2 / ОПК-2.2)	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Ведет учетно-отчетную документацию по производству, переработке и хранению продукции рыбоводства.	учетно-отчетную документацию в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства, современные методики определения количества и качества продукции рыбоводства	проводить анализ качества и безопасности животноводческой продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативно-правовыми документами	ведения учетно-отчетной документации по производству, переработке и хранению продукции рыбоводства и использования специальной технической и технологической терминологии; по производству, хранению и переработке продукции рыбоводства.

5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	не зачтено	зачтено		
<p>I этап</p> <p>Знать нормативную и законодательную базу в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства (ОПК-2 /ОПК-2.1)</p>	<p>Фрагментарные знания нормативной и законодательной базы в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства / Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания нормативной и законодательной базы в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной и законодательной базы в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства</p>	<p>Сформированные и систематические знания нормативной и законодательной базы в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь проводить анализ качества и безопасности основной продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативными документами (ОПК-2 /ОПК-2.1)</p>	<p>Фрагментарное умение проводить анализ качества и безопасности основной продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативными документами / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение проводить анализ качества и безопасности основной продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативными документами</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение проводить анализ качества и безопасности основной продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативными документами</p>	<p>Успешное и систематическое умение проводить анализ качества и безопасности основной продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативными документами</p>
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками использования специальной технической и технологической терминологии, применяемой при производстве, хранении и переработке продукции рыбоводства ; применения современных международных методик оценки качества и без-</p>	<p>Фрагментарное применение навыков использования специальной технической и технологической терминологии, применяемой при производстве, хранении и переработке продукции рыбоводства ; применения современных международных методик оценки качества и безопасности основной продукции рыбоводства/ Отсутствие навыков</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков использования специальной технической и технологической терминологии, применяемой при производстве, хранении и переработке продукции рыбоводства ; применения современных международных методик оценки качества и без-</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования специальной технической и технологической терминологии, применяемой при производстве, хранении и переработке продукции рыбоводства ; применения современных международных методик</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков использования специальной технической и технологической терминологии, применяемой при производстве, хранении и переработке продукции рыбоводства ; применения современных международных ме-</p>

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>		
опасности основной продукции рыбоводства (ОПК-2 /ОПК-2.1)		опасности основной продукции рыбоводства	оценки качества и безопасности основной продукции рыбоводства	тодик оценки качества и безопасности основной продукции рыбоводства
<p>I этап</p> <p>Знать учетно-отчетную документацию в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства , современные методики определения количества и качества животноводческой продукции рыбоводства (ОПК-2 /ОПК-2.2)</p>	<p>Фрагментарные знания учетно-отчетной документации в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства , современные методики определения количества и качества животноводческой продукции рыбоводства / Отсутствие знаний</p>	<p>Неполные знания учетно-отчетной документации в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства , современные методики определения количества и качества животноводческой продукции рыбоводства</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания учетно-отчетной документации в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства , современные методики определения количества и качества животноводческой продукции рыбоводства</p>	<p>Сформированные и систематические знания учетно-отчетной документации в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства , современные методики определения количества и качества животноводческой продукции рыбоводства</p>
<p>II этап</p> <p>Уметь проводить анализ качества и безопасности животноводческой продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативно-правовыми документами (ОПК-2/ОПК-2.2)</p>	<p>Фрагментарное умение проводить анализ качества и безопасности животноводческой продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативно-правовыми документами / Отсутствие умений</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое умение проводить анализ качества и безопасности животноводческой продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативно-правовыми документами</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение проводить анализ качества и безопасности животноводческой продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативно-правовыми документами</p>	<p>Успешное и систематическое умение проводить анализ качества и безопасности животноводческой продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативно-правовыми документами</p>
<p>III этап</p> <p>Владеть навыками ведения учетно-отчетной документации по производству, переработке и хранению продукции рыбоводства и использования специальной технической и технологической</p>	<p>Фрагментарное применение навыков ведения учетно-отчетной документации по производству, переработке и хранению продукции рыбоводства и использования специальной технической и технологической терминологии;</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков ведения учетно-отчетной документации по производству, переработке и хранению продукции рыбоводства и использования специальной технической и техно-</p>	<p>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков ведения учетно-отчетной документации по производству, переработке и хранению продукции рыбоводства и использования специальной</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков ведения учетно-отчетной документации по производству, переработке и хранению продукции рыбоводства и использования специальной техни-</p>

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>		
терминологии; по производству, хранению и переработке продукции рыбоводства (ОПК-2 /ОПК-2.2)	по производству, хранению и переработке продукции рыбоводства / Отсутствие навыков	логической терминологии; по производству, хранению и переработке продукции рыбоводства	технической и технологической терминологии; по производству, хранению и переработке продукции рыбоводства	ческой и технологической терминологии; по производству, хранению и переработке продукции рыбоводства

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы, подготовку рефератов, презентаций.

Вопросы для обсуждения:

1. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции рыбоводства.
2. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции рыбоводства на предприятии.
3. Показатели пищевой ценности рыбы: вкус, аромат, содержание химических веществ.
4. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия. Принципы технического регулирования. Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.
5. Задачи и структура Международной организации по стандартизации (ИСО). Участие России и стран СНГ в работе ИСО. Международные организации, принимающие участие в международной стандартизации: ФАО ООН, ВОЗ.
6. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов. Организация информации о стандартах. Обеспечение стандартами и техническими условиями.
7. Сущность стандартизации. Основные понятия и термины в области стандартизации: стандартизация, стандарт, совместимость, взаимозаменяемость и др.
8. Классификация продукции рыбоводства.
9. Оценка соответствия продукции рыбоводства, подтверждение соответствия качества, декларирование соответствия, сертификация, система сертификации, сертификационные испытания, сертификат соответствия, аккредитация, знак соответствия, идентификация продукции рыбоводства.
10. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ).
11. Требования ГОСТ на консервированные рыбопродукты.
12. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов, порядок разработки и применения межгосударственных стандартов.
13. Органы и службы стандартизации Российской Федерации.
14. Требования ГОСТ Р на рыбу охлажденную и замороженную.
15. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия: заявитель, орган по сертификации, испытательная лаборатория (центр), эксперт.
16. Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов. Международная и региональная стандартизация. Значение международного сотрудничества в области стандартизации, метрологии и управления качеством для развития научно-технических и экономических связей России с зарубежными странами.
17. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации. Обязательное подтверждение соответствия: декларирование соответствия и обязательная сертификация. Сравнительный анализ форм обязательного подтверждения соответствия.
18. Градации качества продукции рыбоводства.
19. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции рыбоводства: подача и рассмотрение заявки на сертификацию; принятые решения, выбор схемы сертификации; отбор и испытания образцов, анализ состояния производства или сертификация систем качества; анализ полученных результатов и принятие решения о воз-

- возможности выдачи сертификата соответствия; выдача сертификата и лицензии на применение знака соответствия.
20. Осуществление инспекционного контроля за соблюдением требований ГОСТ Р и сертифицированной продукцией.
 21. Значение повышения качества продукции рыбоводства в современных условиях. Факторы, влияющие на качество основной продукции рыбоводства.
 22. Категории стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТы и государственные стандарты Российской Федерации - ГОСТ Р) и стандарты организаций.
 23. Особенности оценки соответствия скоропортящейся продукции рыбоводства.
 24. Показатели пищевой ценности продукции рыбоводства: вкус, аромат, содержание химических веществ. Показатели качества продукции рыбоводства. Определяющие показатели качества продукции рыбоводства: внешний вид, величина, допускаемые отклонения, вкус и запах. Показатели внешнего вида и величины.
 25. Виды стандартов: основополагающие, стандарты на термины и определения, стандарты на продукцию (услуги), стандарты на процессы (работы), стандарты на методы контроля, испытаний, измерений и анализа. Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов.
 26. Схемы декларирования. Порядок проведения декларирования соответствия. Комплект документов, формируемый заявителем.
 27. Допускаемые отклонения пищевой продукции рыбоводства от показателей свежести, целостности, величины и формы. Повреждения механические: малозначительные; значительные; критические. Повреждения физиологическими и микробиологическими факторами.
 28. Структура изложения стандартов - технические требования, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение продукции рыбоводства.
 29. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции рыбоводства на предприятии.
 30. Комплексные системы обеспечения качества продукции рыбоводства. Цели, задачи, основные принципы управления. Отечественный опыт управления качеством. Особенности управления качеством продукции рыбоводства. Стадии жизненного цикла продукции рыбоводства.
 31. Требования стандартов на продукцию рыбоводства.
 32. Значение повышения качества продукции рыбоводства в современных условиях. Факторы, влияющие на качество основной продукции рыбоводства. Сущность и функциональная схема управления качеством продукции рыбоводства. Этапы развития системного подхода в управлении качеством продукции рыбоводства.
 33. Структура изложения стандартов: вводная часть, технические требования, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение продукции рыбоводства.
 34. Градации качества животноводческой продукции рыбоводства. Продукция стандартная, нестандартная, отход. Партии и товарные сорта продукции рыбоводства.
 35. Региональные организации по стандартизации: Европейская организация качества (ЕОК), Европейская комиссия по стандартизации (СЕН), ЕТСИ, ИНСТА.
 36. История возникновения и развития стандартизации в России.
 37. Оценка качества кормов, изготовленных из рыбы.
 38. Технологические свойства рыбного сырья. Комплекс показателей, характеризующий технологические свойства.
 39. Особенности стандартизации основной продукции рыбоводства
 40. Оценка качества вяленой рыбы, согласно ГОСТ.
 41. Характеристика стандартов ИСО серии 9000. Общие требования к системам менеджмента качества.
 42. Оценка качества рыбных консервов, согласно ГОСТ Р.
 43. Сертификация систем качества и производств.

44. Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС). Задачи совета. Рабочие органы ЕАСС.
45. Оценка качества рыбного сырья согласно ГОСТ.
46. Государственный контроль и надзор (ГК и Н) за соблюдением обязательных требований ТР и стандартов. Полномочия органов ГК и Н.
47. Международные организации по стандартизации, метрологии и качеству продукции рыбоводства: ИСО, МЭК, МСЭ, МОЗМ.
48. Порядок применения международных и региональных стандартов в Российской Федерации: прямое и косвенное применение.
49. Правила заполнения бланка сертификата соответствия на требования безопасности продукции рыбоводства.
50. Формы подтверждения соответствия: добровольное и обязательное. Отличительные признаки добровольного и обязательного подтверждения соответствия.
51. Оценка качества сырой рыбы согласно ГОСТ Р.
52. Межгосударственная система стандартизации (МГСС).
53. Особенности стандартизации продукции рыбоводства.
54. Методы оценки качества продукции рыбоводства, используемые в стандартизации.
55. Требования ГОСТ Р к качеству продукции рыбоводства.

Тематика рефератов:

1. Современное лабораторное оборудование для оценки качества рыбы продуктов ее переработки.
2. Стандартизация и сертификация рыбы.
3. Контроль технологического процесса рыбных консервов.
4. Идентификация рыбных продуктов.
5. Новое в количественно-качественном учете продукции рыбоводства.
6. Влияние качества комбикорма на продуктивность рыбы.
7. Методы анализа качества рыбопродуктов, определяемые государственными стандартами.
8. Основные качественные показатели готовой продукции рыбоводства.
9. Визуальный и весовой контроль качества поступающего на переработку сырья.

Тематика презентаций:

1. Современная товарная классификация рыбных продуктов.
2. Оценка качества и безопасности рыбного сырья.
3. Нормирование качества продукции рыбоводства различного назначения.
4. Нормирование качества рыбных консервов.
5. Нормирование качества полуфабрикатов из рыбы.
6. Сертификация продуктов из рыбы.
7. Сертификация кормов из рыбо-содержащего сырья.

Задания для подготовки к зачету:

ОПК-2 / ОПК-2.1

Знать нормативную и законодательную базу в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства

1. Объекты стандартизации. Понятие качества. Качество продукции рыбоводства. Характеристики как элемент качества (виды характеристик).
2. Виды нормативных документов.
3. Категории стандартов.
4. Общая характеристика стандартов разных видов.

5. Классификация показателей качества рыбного сырья, нормируемых международными стандартами.
6. Термины и определения основных понятий о качестве продукции рыбоводства (свойство продукции рыбоводства, показатель качества, сохранность).
7. Контроль качества продукции рыбоводства.
8. Разновидности контроля.
9. Методы определения показателей качества продукции рыбоводства в международной базе (измерительный, регистрационный, расчетный, органолептический, социологический, экспертный).
10. Факторы, влияющие на качество продукции рыбоводства (субъективный, объективный).
11. Сущность системы управления качеством продукции рыбоводства.

Уметь проводить анализ качества и безопасности продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативными документами

Навык использования специальной технической и технологической терминологии, применяемой при производстве, хранении и переработке продукции рыбоводства; применения современных международных методик оценки качества и безопасности продукции рыбоводства

Типовое задание

Задача 1

Температура воздуха в камере хранения, в которой охлаждаются тушки осетра составляет + 10°C. Сделайте заключение о температурном режиме охлаждения в холодильнике, установите требуемые параметры.

Задача 2

Во время выращивания малька осетра в зимний период температура воды достигла 15 градусов тепла. Правильно ли отрегулирован режим обогрева в водоеме?

ОПК-2 / ОПК-2.2

Знать учетно-отчетную документацию в сфере качества и безопасности продукции рыбоводства, современные методики определения количества и качества продукции рыбоводства

1. Оценка соответствия продукции рыбоводства, подтверждение соответствия качества, декларирование соответствия, сертификация, система сертификации, сертификационные испытания, сертификат соответствия, аккредитация, знак соответствия, идентификация продукции рыбоводства.
2. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ).
3. Требования ГОСТ на продукцию рыбоводства.
4. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов, порядок разработки и применения межгосударственных стандартов.
5. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования.
6. Требования ГОСТ Р на полуфабрикаты из рыбы.
7. Российская система сертификации (РОСО). Цели и принципы оценки соответствия. Субъекты или участники подтверждения соответствия: заявитель, орган по сертификации, испытательная лаборатория (центр), эксперт.
8. Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов. Международная и региональная стандартизация. Значение международного сотрудничества в области стандартизации, метрологии и управления качеством для развития научно-технических и экономических связей России с зарубежными странами.

9. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации
Обязательное подтверждение соответствия: декларирование соответствия и обязательная сертификация. Сравнительный анализ форм обязательного подтверждения соответствия.
10. Градации качества продукции рыбоводства.
11. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции рыбоводства: подача и рассмотрение заявки на сертификацию; принятые решения, выбор схемы сертификации; отбор и испытания образцов, анализ состояния производства или сертификация систем качества; анализ полученных результатов и принятие решения о возможности выдачи сертификата соответствия; выдача сертификата и лицензии на применение знака соответствия.
12. Осуществление инспекционного контроля за соблюдением требований ГОСТ Р и сертифицированной продукцией.

Уметь проводить анализ качества и безопасности продукции рыбоводства в соответствии с действующими нормативно-правовыми документами

Типовое задание

Задания практической направленности:

Задание 1

Определить количество поваренной соли (% к массе рыбы), которое необходимо взять при сухом способе посола рыбы с тем, чтобы концентрация соли в конце просаливания в тканях рыбы была равна 12 %. Количество примесей в соли составляет 3,1 %, а содержание воды в рыбе до просаливания 65 %. Определить количество соли (по массе), необходимое для посола 1 т рыбы.

Задание 2

Отходы и потери (в % к массе рыбы) составили: при мойке 0,5 %, при разделке 27 %, при фасовке 2 %. Норма закладки рыбы в одну учетную банку 255 г. Определить расход сырья при производстве 15 000 банок пресервов.

***Навык** ведения учетно-отчетной документации по производству, переработке и хранению продукции рыбоводства и использования специальной технической и технологической терминологии; по производству, хранению и переработке продукции рыбоводства*

Типовое задание

Задача № 1.

Определить, повысится ли фактическую убыль массы рыбы после 12 часов охлаждения, если температура при охлаждении составляла 0...+2 градуса, а масса при загрузке в холодильник была 70 т. Определите естественную усушку, если масса охлажденной рыбы 68,5 т.

Задача № 2.

Определить количество соли, необходимое для сухого посола 4,5 т рыбы с содержанием воды 70 % при равновесной концентрации соли 10 % и доле примесей в поваренной соли 1,2 %.

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

ОПК-2.1 Использует существующие нормативные правовые документы, регламентирующие различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского и рыбного хозяйства.

Задания закрытого типа:

1. Что такое «декларирование соответствия»?

- а) Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.
- б) Совокупность свойств декларируемой продукции.
- в) Совокупность оценки технико-экономических показателей продукции требованиям технических условий.
- г) Документирование конструктивно-правовых особенностей продукции.

Правильный ответ: а

2. Что представляет собой знак обращения на рынке?

- а) Товарный знак.
- б) Торговую марку.
- в) Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.
- г) Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.
- д) Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.

Правильный ответ: г

3. Каким документом установлены правовые основы подтверждения соответствия продукции (или иных объектов) требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров?

- а) Федеральным законом «О защите прав потребителей».
- б) Федеральным законом «О техническом регулировании».
- в) Федеральным законом «О сертификации продукции и услуг».
- г) Федеральным законом «О стандартизации».

Правильный ответ: б.

4. Что понимается под подтверждением соответствия (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

- а) Документальное удостоверение соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.
- б) Прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту.
- в) Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.
- г) Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

Правильный ответ: а.

5. Какие стандарты могут использоваться в качестве основы при разработке проектов технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

- а) Международные стандарты (полностью или частично).
- б) Национальные стандарты (полностью или частично).
- в) ни один из указанных стандартов.

Правильный ответ: а, б.

6. Какие документы используются в области стандартизации на территории РФ (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)?

- а) Национальные стандарты.
- б) Правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации.
- в) Применяемые в установленном порядке классификации, общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.
- г) Стандарты Европейского союза.
- д) Стандарты организаций.

Правильный ответ: а, б, в, д.

7. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации?

Варианты ответа:

- а) Международный стандарт.
- б) Технический регламент.
- в) Межгосударственный стандарт.
- г) Национальный стандарт

Правильный ответ: г.

8. **Нормативный документ, который утверждается международной организацией по стандартизации**

- 1. Региональный стандарт
- 2. Международный стандарт
- 3. Межгосударственный стандарт

Правильный ответ: 2.

9. **Расположите этапы сертификации продукции в последовательности их выполнения.**

- 1. Заключение договора.
- 2. Согласование выполняемых работ.
- 3. Подача заявки.
- 4. Оценка стоимости.

Правильный ответ: 3, 4, 1, 2.

10. **Определите соответствие вида стандарта его условному обозначению**

1	Национальные стандарты РФ	А.	СТО
2	Стандарты организаций	Б.	ISO (ИСО)
3	Международные стандарты	В.	ГОСТ Р
4	Межгосударственные стандарты СНГ	Г.	ГОСТ

Правильный ответ: 1-В, 2-А, 3-Б, 4-Г.

11. Разновидность нормативного документа, разработанного, как правило, на основе согласия, характеризующегося отсутствием возражений по существенным вопросам у большинства заинтересованных сторон и утвержденного признанным органом:

- а) Техническая инструкция
- б) Стандарт
- в) Протокол совещания

Правильный ответ: б.

12. Сертификат соответствия — это документ, официально подтверждающий соответствие:

- а) Спецификациям
- б) Стандартам
- в) Протоколу испытаний

Правильный ответ: б.

13. Какое определение более полно соответствует термину «Система менеджмента качества»:

- а) Организационная структура управления
- б) Комплекс показателей, определяющих состояние управления
- в) Совокупность целостных взаимосвязанных и взаимодействующих элементов и подсистем

Правильный ответ: в.

14. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации:

- а) Национальный стандарт +
- б) Международный стандарт
- в) Межгосударственный стандарт

Правильный ответ: а.

15. Как подразделяется охлажденная рыба в зависимости от показателей качества?

- а) первый и второй сорта;
- б) высший, первый, второй сорта;
- в) первый, второй, третий сорта;
- г) на сорта не подразделяется.

Правильный ответ: г.

Задания открытого типа:

16. Рыбу слабую, плавающую на боку или брюшком вверх, называют

Правильный ответ: снулая рыба.

17. Срок реализации живой рыбы в магазине в теплое время составляет....

Правильный ответ: двое суток.

18. Мороженую рыбу в зависимости от показателей качества подразделяют на первый и второй сорта, показатели определяются (Укажите, когда).

Правильный ответ: сразу после размораживания

19. Отходы и потери при производстве консервов составили: при мойке – 1,5 %; при фасовании – 3,1 %. Норма закладки рыбы на одну учетную банку 310 г. Определить расход сырья на 1000 банок.

Правильный ответ: расход сырья составит 325 кг.

20. Обработка рыбы солью, сахаром и пряностями называется....

Правильный ответ: Пряный посол.

ОПК-2.2 Ведет учетно-отчетную документацию по производству, переработке и хранению продукции рыбоводства.

Задания закрытого типа:

21. Какую температуру обычно имеет мороженая рыба в толще мышц?

- а) не выше - 25°;
- б) не выше - 18°;
- в) не выше - 12°;
- г) не выше - 10°.

Правильный ответ: б.

22. По какому принципу дают обычно товарное наименование соленым сельдям?

- а) по размеру сельдей;
- б) по названию промыслового судна;
- в) по времени вылова;
- г) по месту обитания сельдей.

Правильный ответ: г.

23. От чего зависят сроки хранения соленой рыбы?

- а) от вида тары и упаковки;
- б) от вида разделки рыбы;
- в) от содержания соли в рыбе;
- г) от всего перечисленного.

Правильный ответ: г.

24. Рыба какого способа копчения имеет более длительные сроки хранения?

- а) холодного копчения;
- б) горячего копчения;
- в) срок хранения не зависит от способа копчения.

Правильный ответ: а.

25. От чего зависит оттенок цвета икры рыб, относящихся к одному семейству?

- а) от возраста рыбы;
- б) от времени нереста;
- в) от упитанности рыбы;
- г) от вида рыбы.

Правильный ответ: а, г.

26. На какие сорта подразделяют в зависимости от показателей качества баночная лососевая зернистая икра?

- а) высший, первый, второй;
- б) первый, второй;
- в) первый, второй, третий;
- г) на сорта не подразделяется

Правильный ответ: б.

27. Каким образом может обозначаться ассортиментный знак на металлической банке с рыбными консервами?

- а) буквами русского алфавита;
- б) буквам латинского алфавита;
- в) сочетанием букв и цифр;
- г) всеми перечисленными образами.

Правильный ответ: в.

28. Стандарты ИСО серии 9000 устанавливают:

- а) Единый; признанный в мире подход к договорным условиям по оценке систем качества и одновременно регламентирующий отношения между поставщиком и потребителем.
- б) Современную методологию менеджмента качества.
- в) Совокупность свойств и характеристик продукции (услуги).
- г) Мероприятия по обеспечению качества.

Правильный ответ: а.

29. Нормативный документ, который утверждается международной организацией по стандартизации

- а) Региональный стандарт
- б). Международный стандарт
- в). Межгосударственный стандарт
- г). Национальный стандарт

Правильный ответ: б.

30. Процедура, посредством которой третья сторона дает письменную гарантию, что услуга соответствует заданным требованиям.

- а) Стандартизация
- б) Унификация
- в) Сертификация
- г) Симплификация

Правильный ответ: в.

31. Пищевая рыбная продукция, изготовленная из посоленной в подогретом насыщенном растворе поваренной соли икры-зерна с последующим прессованием до получения однородной массы

- а) паюсная икра
- б) зернистая икра
- в) пробойная икра
- г) икорное масло

Правильный ответ: а.

32. Рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленной рыбы и других водных животных в процессе сушки-вяления до массовой доли влаги свыше 20 до 30 процентов

- а) вяленая рыбная продукция
- б) сушено-вяленая пищевая рыбная продукция
- в) сушеная рыбная продукция
- г) провесная рыба

Правильный ответ: б.

33. Пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе измельчения до однородной массы

- а) рыбная мука
- б) фарш из пищевой рыбной продукции
- в) шрот из пищевой рыбной продукции
- г) паста из пищевой рыбной продукции

Правильный ответ: б.

34. Природные ядовитые вещества, продуцируемые некоторыми видами водорослей и микроводорослей и способные накапливаться в моллюсках и внутренних органах крабов

- а) фитотоксины
- б) акватоксины
- в) фиксотоксины
- г) филотоксины

Правильный ответ: в.

35. Установите правильную последовательность процесса работ, выполняемых при стандартизации продукции, процессов, услуг:

- а) стандартизация модели

- б) отбор объектов стандартизации
- в) моделирование объекта стандартизации
- г) оптимизация модели

Правильный ответ: б, в, г, а.

Задания открытого типа:

36. ... – это соленая, пряная или маринованная рыба, укупоренная в банки, не подвергающаяся термической обработке – стерилизации.

Правильный ответ: пресервы

37. Необходимым условием, определяющим правильность составления размерной цепи является ...

Правильный ответ: замкнутость

38. ... метод измерения, при котором измеряется (контролируется) несколько параметров (размеров) продукции.

Правильный ответ: комплексный

38. ... это пищевая рыбная продукция, изготовленная из предварительно посоленных рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и других водных животных в процессе вяления, с массовой долей влаги не менее 30 процентов, обладающая плотной консистенцией и свойствами созревшего продукта

Правильный ответ: вяленая рыбная продукция

39. ... пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы семейства лососевых или семейства осетровых, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, с добавлением или без добавления растительного масла

Правильный ответ: зернистая икра

40. ... пищевая рыбная продукция, изготовленная из рыбы, водных млекопитающих и других водных животных с добавлением или без добавления к основным компонентам пряностей, в герметично укупоренной упаковке, без предварительной тепловой обработки компонентов, подвергнутая стерилизации

Правильный ответ: натуральные рыбные консервы.

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам докладов рефератов;
- по результатам представления презентаций;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия Очная форма / заочная
Раздел 1 Значение, сущность, функции, цели и задачи стандартизации и сертификации	ОПК-2	ОПК-2.1 ОПК-2.2	I этап II этап	Устный опрос, Тестирование, представление и защита доклада (реферата)	1-е занятие
Раздел 2 Основные направления развития стандартизации в РФ и иностранных государствах	ОПК-2	ОПК-2.1	I этап II этап	Устный опрос, Тестирование, представление и защита доклада (реферата)	2-занятие
Раздел 3 Порядок разработки, структура и изложение международных и национальных стандартов	ОПК-2	ОПК-2.2	I этап II этап III этап	Устный опрос, Тестирование, представление и защита доклада (реферата)	3-е занятие
Раздел 4 Государственный и ведомственный надзор за соблюдением стандартов	ОПК-2	ОПК-2.1	I этап II этап III этап	Устный опрос, представление и защита доклада (реферата), контрольная работа	4-е занятие
Раздел 5 Изучение обязательных требований ГОСТ Р рыбоводческую продукцию	ОПК-2	ОПК-2.2	I этап II этап III этап	Устный опрос, тестирование, представление и защита доклада (реферата), презентации	5-е занятие
Раздел 6 Основные положения по сертификации продукции рыбоводства	ОПК-2	ОПК-2.1	I этап II этап III этап	Тестирование, представление и защита доклада (реферата), контрольная работа	6-е занятие

Раздел 7 Системы и схемы сертификации	ОПК-2	ОПК-2.2	I этап II этап III этап	Устный опрос, представление и защита доклада (реферата)	7-е занятие
Раздел 8 Подтверждение соответствия и сертификация продукции рыбоводства	ОПК-2	ОПК-2.1	I этап II этап III этап	Устный опрос, тестирование, представление и защита доклада (реферата), контрольная работа	8-е занятие
Раздел 9 Системы менеджмента качества	ОПК-2	ОПК-2.2	I этап II этап III этап	Устный опрос, тестирование, представление и защита доклада (реферата)	9-е занятие
Раздел 10 Технические регламенты таможенного союза на продукцию рыбоводства	ОПК-2	ОПК-2.1	I этап II этап III этап	Устный опрос, тестирование, представление и защита доклада (реферата), презентации	10-е занятие
Раздел 11 Общероссийские и международные классификаторы технико-экономической информации	ОПК-2	ОПК-2.2	I этап II этап III этап	Устный опрос, тестирование, представление и защита доклада (реферата), презентации	11-е занятие
Раздел 12 Идентификация образцов. Основные документы по международной и национальной сертификации	ОПК-2	ОПК-2.1	I этап II этап III этап	Устный опрос, тестирование, представление и защита доклада (реферата), презентации	12-е занятие

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связанные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле	
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);	
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)	
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)	
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)	

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.

Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде выставления зачета.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующую функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

6 ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Основы безопасности пищевой продукции : учебное пособие / К. А. Сидорова, Н. А. Череменина, Н. И. Белецкая, В. И. Свидерский. — 2-е изд., перераб., доп. и испр. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 281 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162316 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/162316
Рыжков, Л. П. Основы рыбоводства / Л. П. Рыжков, Т. Ю. Кучко, И. М. Дзюбук. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 528 с. — ISBN 978-5-507-48950-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/366809 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/366809
Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация животноводческой продукции: учебное пособие / Е. Г. Александрова, Н. Ю. Коржавина, А. Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123519 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/123519
Власов, В. А. Технология производства продукции биоресурсов : учебник / В. А. Власов, А. В. Жигин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-4595-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142342 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/142342
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/130579

<p>Ветеринарное законодательство / А. А. Алиев, Д. А. Померанцев, Д. В. Заходнова [и др.]. — Санкт-Петербург : СПбГАВМ, 2018. — 81 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121287. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/121287</p>
---	--

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям, обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания, которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

<p>Перечень лицензионного программного обеспечения</p>
<p>- Windows 10 RUS OEM OLP NL</p>

Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прагма Плюс»
Перечень свободно распространяемого программного обеспечения
-OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL - Adobeacrobreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение -Unrealcommander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware
Zoom, Свободно распространяемое ПО, бесплатный тариф
Перечень программного обеспечения отечественного производства
-Dr. Web Договор № РГ01270055 от 27.01.2020 -YandexBrowser Свободно распространяемое ПО -7-zip Свободно распространяе-мое ПО, GNU Lesser General Public License

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения: Стенды (3); проектор (1); экран (1); ноутбук (переносной), доска меловая (1); сплит система (1); рабочее место преподавателя; рабочие места студентов

Помещения для самостоятельной работы – оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

<p>Аудитория № 285 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (1); экран (1), ноутбук (переносной)); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - стенды (7).</p> <p>Windows 10 RUS OEM OLP NL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прагма Плюс»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА01140022 от «16» Января 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 28</p>	<p>Помещение 4 (2 этаж)</p>
<p>Аудитория № 286 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая); Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (1); экран (1), телевизор (1), ноутбук (переносной)); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - стенды (3); сплит система (1).</p> <p>Windows 10 RUS OEM OLP NL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прагма Плюс»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА01140022 от «16» Января 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 28</p>	<p>Помещение 5 (2 этаж)</p>
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова,</p>	<p>Помещение 18 (2 этаж)</p>

<p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор № 773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА01140022 от «16» Января 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>дом № 27</p>	
<p>Аудитория № 283 Помещение для самостоятельной работы; Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья).</p> <p>Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (Нитрат-тестер (1), Прибор контроля параметров воздушной среды МЭС-200 (1), рНметр «Статус» (1), Газоанализатор «Хоббит» (1), Анализатор качества молока «Лактан» (1)); набор демонстрационного оборудования (компьютер (3) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду организации, ноутбук (2), МФУ (1), принтер (2), проектор (1)).</p> <p>Win 10H Счет №АШ-0377659 от 05.12.2019 от Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 28</p>	<p>Помещение 9 (2 этаж)</p>